

ROSSO DELLA FORMICA SECCO

Lambrusco dell'Emilia IGP

Lambrusco secco ottenuto dalle uve raccolte nei vigneti prossimi all'omonima località, vicina alla nostra cantina. Vino di corpo e struttura, ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Lambrusco dell'Emilia IGP
TIPOLOGIA	Vino IGP rosso, secco, frizzante
UVAGGIO	Lambrusco Marani 40%, lambrusco Maestri 50%, Malbo gentile 10%
BOTTIGLIE PRODOTTE	10.000
DATI ANALITICI	Alcol 11% vol, zuccheri residui 10 g/l, acidità totale 6,5 g/l

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Vigneti di Borzano (170 m. slm.)
TERRENO	Di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
EPOCA DI RACCOLTA	Seconda metà settembre

VINIFICAZIONE

TECNOLOGIA	Vinificazione in rosso con breve macerazione. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.
PRESA DI SPUMA	Rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti-Charmat

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE	Rosso rubino intenso
SPUMA	Rosa, persistente
PROFUMO	Frutta rossa, marmellata
SAPORE	Fresco, tannico

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Paste ripiene, piatti della cucina emiliana

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
CODICE EAN	



CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

